

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

SKU: SAI107M-E

Saladette PREMIUM PLUS - 978mm - 2 doors - for 6x 1/3 GN & 3x 1/6 GN - glass top



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual for Saladette Premium Plus (Model SAI107M-E)

1. General Information

The Saladette Premium Plus is designed for commercial use in restaurants, buffet setups, and catering services. With a robust design and practical features, it provides an efficient solution for food storage and preparation. This model comes with two doors and accommodates 6 x 1/3 GN and 3 x 1/6 GN containers.

2. Safety Information

- Electrical Safety: Ensure the unit is properly grounded. Use a dedicated power supply to avoid overloads.
- Heat Safety: The surface can become hot during operation. Exercise caution when handling items.
- Child Safety: Keep the unit out of the reach of children. Never allow children to operate the equipment.
- Ventilation: Ensure the unit is placed in a well-ventilated environment. Avoid obstructing air vents.
- Handling: Use protective gloves when handling sharp objects or when cleaning to prevent injuries.
- Emergency Shutdown: Familiarize yourself with the location of the main power switch in case of emergencies.

3. Product Overview and Specifications

- Model: SAI107M-E
- Dimensions: 978 mm (W) x 700 mm (D) x 1270 mm (H)
- Net Weight: Approx. 90 kg
- Power Supply: 220-240V / 50Hz
- Cooling System: Static cooling with ventilation
- Temperature Range: +2°C to +8°C
- Capacity: 6 x 1/3 GN and 3 x 1/6 GN containers
- Material: Stainless steel body with glass top
- Energy Class: C

4. Setup and Installation

1. Location: Place the unit on a flat, stable surface away from heat sources and direct sunlight.
2. Electrical Connection: Plug the unit into a suitable electrical outlet with the correct voltage.
3. Ventilation: Ensure a minimum of 10 cm space around the unit for proper air circulation.
4. Temperature Settings: Set the desired temperature using the adjustable thermostat located inside the cabinet.
5. Initial Start-Up: Allow the unit to reach operating temperature before placing food inside.

5. Operation

- To open, gently pull the door handle.
- Load GN containers into the designated slots as per your meal prep requirements.
- Monitor internal temperature regularly and adjust as needed using the thermostat.
- Use the topping display to showcase fresh ingredients while keeping them chilled.

6. Cleaning and Maintenance

- Daily Cleaning: Wipe down surfaces with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
- Weekly Maintenance: Empty GN containers and clean them thoroughly. Check seals on doors for wear.
- Monthly Inspection: Inspect electrical connections and temperature settings. Ensure vents are clear of dust and debris.

7. Troubleshooting

- Unit Not Cooling: Check power connection, ensure the thermostat is set correctly, and verify that vents are not blocked.
- Condensation Inside: Check door seals for damage and ensure they close properly.
- Unusual Noises: Inspect the compressor and fans for debris or obstructions. If noise persists, contact support.

8. Disposal

- Dispose of the unit in accordance with local regulations for electronic appliances. Remove any food residues and consider recycling components when possible.

9. Contact

For further inquiries, support, or service, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Bedienungsanleitung für die Saladette Premium Plus 978mm mit 2 Türen

1. Allgemeine Informationen

Vielen Dank, dass Sie sich für die Saladette Premium Plus entschieden haben. Dieses Produkt wurde entwickelt, um Ihnen eine effiziente und benutzerfreundliche Lösung für die Lagerung und Präsentation von Lebensmitteln zu bieten. Die Saladette eignet sich ideal für Restaurants, Cafés und andere Gastronomiebetriebe.

2. Sicherheitsinformationen

Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitsinformationen, um eine sichere Nutzung des Produkts zu gewährleisten:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät immer auf einer stabilen, ebenen Fläche steht.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden.
- Vor der Reinigung oder Wartung das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser oder Feuchtigkeit an elektrischen Komponenten.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung um das Gerät herum, um Überhitzung zu verhindern.
- Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten: Seien Sie beim Umgang mit den Türen und Ablagen vorsichtig.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Saladette Premium Plus
- Maße: 978mm Breite
- Türen: 2 Türen
- Kapazität: Für 6 x 1/3 GN und 3 x 1/6 GN
- Oberfläche: Glasplatte
- Temperaturbereich: -2°C bis +8°C
- Kühlmittel: R290
- Energieverbrauch: 230V, 50Hz

4. Einrichtung und Installation

1. Auspacken: Entfernen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung.
2. Standort: Wählen Sie einen geeigneten Standort, weit weg von direkten Wärmequellen.
3. Aufstellung: Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche.
4. Anschließen: Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose (230V) an.
5. Temperatur einstellen: Befolgen Sie die Anweisungen im Bedienfeld, um die gewünschte Kühltemperatur einzustellen.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Verwendung mindestens 2 Stunden eingeschaltet ist, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.
- Platzieren Sie die Lebensmittel in die entsprechenden GN-Behälter und stellen Sie diese in die Saladette.
- Überwachen Sie regelmäßig die Temperaturanzeige, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel in einem sicheren Temperaturbereich gelagert werden.

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie die Türdichtungen regelmäßig auf Risse oder Abnutzung.
- Führen Sie regelmäßige Wartungsintervalle gemäß den Vorgaben des Herstellers durch.

7. Fehlersuche

- Gerät kühlt nicht: Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt angeschlossen ist und ob der Temperaturregler richtig eingestellt ist.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie, ob sich Fremdkörper im Lüfterbereich befinden.
- Hoher Energieverbrauch: Stellen Sie sicher, dass die Dichtungen der Türen intakt sind und keine kalte Luft entweicht.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften zur Entsorgung von Elektrogeräten und Kühlgeräten. Das Kühlmittel muss von einem Fachmann entnommen werden.

9. Kontakt

Bei Fragen oder weiteren Informationen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Manual for Saladette Premium Plus

1. Algemene Informatie

Welkom bij de gebruikershandleiding voor de Saladette Premium Plus. Dit product is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en biedt een efficiënte oplossing voor de opslag en presentatie van salades en andere producten.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel: Dit apparaat is ontworpen voor de bereiding en opslag van voedingsmiddelen.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat het apparaat correct is aangesloten op een veilige elektrische bron. Controleer de spanning en vermijd het gebruik van verlengkabels.
- Warmtebron: Het apparaat kan warm worden tijdens gebruik. Wees voorzichtig bij het aanraken van de oppervlakken na gebruik.
- Voorkom overbelasting: Plaats geen meergewicht in de Saladette dan voorgeschreven.
- Vernietiging van verpakkingen: Houd verpakkingen buiten bereik van kinderen.
- Onderhoud: Voer regelmatig inspecties en onderhoud uit om de veiligheid van het apparaat te waarborgen.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: SAI107M
- Afmetingen: 978 mm (B) x 700 mm (D) x 860 mm (H)
- Deuren: 2 deuren voor toegang tot het interieur
- Capaciteit: Geschikt voor 6 x 1/3 GN en 3 x 1/6 GN bakken
- Temperatuur range: +2°C tot +8°C
- Koelsysteem: Dynamisch koelsysteem voor een uniforme temperatuur
- Energieverbruik: Laag energieverbruik voor efficiënt gebruik

4. Installatie en Setup

1. Plaatsing: Zorg ervoor dat de Saladette op een stevige, vlakke ondergrond staat en voldoende ruimte heeft voor ventilatie.
2. Aansluiting: Sluit het apparaat aan op een geschikte stroombron met de juiste spanning.
3. Koudmedium: Controleer of het koudmedium correct is geïnstalleerd en vul aan indien nodig.
4. Testen: Zet de Saladette aan en controleer of deze naar behoren functioneert voordat je voedsel plaatst.

5. Bediening

- Temperatuurstelling: Gebruik de temperatuurregelaar om de gewenste temperatuur in te stellen.
- Indeling: Plaats voedsel in de bijgeleverde GN-bakken volgens de voedingsrichtlijnen voor maximale versheid.
- Directe toegang: Maak gebruik van de deuren voor snelle toegang en minimaliseer de tijd dat ze open zijn om temperatuurverlies te voorkomen.

6. Reiniging en Onderhoud

- Dagelijks onderhoud: Reinig de oppervlakken met een vochtige doek en een milde zeepoplossing.
- Diepe reiniging: Verwijder alle voedselresten en desinfecteer de binnenkant van het apparaat wekelijks.
- Vervang onderdelen: Controleer regelmatig op slijtage aan afdichtingen en vervang deze indien nodig.

7. Probleemoplossing

- De Saladette koelt niet: Controleer of de stroomvoorziening goed is aangesloten en of de temperatuurstellingen correct zijn.
- Ongewone geluiden: Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke ondergrond staat en controleer op losse onderdelen.
- Voedseltemperatuur niet optimaal: Controleer of de deur goed sluit en er geen luchtlekkages zijn.

8. Afvoer

Bij de afvoer van het apparaat, zorg ervoor dat:

- Het apparaat volledig is uitgeschakeld en ontvet.
- Het apparaat wordt gerecycled of verwerkt volgens lokale richtlijnen voor elektronisch afval.

9. Contact

Voor verdere vragen of ondersteuning, neem contact met ons op:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Saladette Premium Plus 978mm - 2 Puertas para 6x 1/3 GN y 3x 1/6 GN con Tapa de Cristal

1. Información General

Gracias por elegir la Saladette Premium Plus 978mm. Este producto está diseñado para ofrecer una solución efectiva y moderna para la preparación y almacenamiento de alimentos en entornos comerciales.

2. Información de Seguridad

- Advertencia de Electricidad: Asegúrese de que el aparato esté conectado a una fuente de alimentación compatible. Desenchufe antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Carga de Alimentos: No exceda la capacidad máxima recomendada de almacenamiento para evitar daños al equipo.
- Temperatura: Mantenga las temperaturas adecuadas para la conservación de alimentos, seguido de las regulaciones de salud local.
- Manipulación: Utilice guantes cuando manipule alimentos fríos o calientes.
- Ventilación: Asegúrese de que el área esté bien ventilada para evitar acumulaciones de calor.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Dimensiones: 978mm (ancho) x xxxmm (alto) x xxxmm (profundidad)
- Capacidad: 6 x 1/3 GN y 3 x 1/6 GN
- Material: Acero inoxidable de alta calidad
- Sistema de Refrigeración: Compresor de alta eficiencia
- Estabilidad de Temperatura: °C/°F
- Energía: v (voltaje) - Hz (frecuencia)

4. Configuración e Instalación

1. Coloque la Saladette en una superficie nivelada y estable.
2. Asegúrese de que el dispositivo esté cerca de una toma de corriente que cumpla con los requisitos de voltaje.
3. Retire todos los empaques y protecciones de transporte.
4. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente.
5. Encienda el dispositivo utilizando el interruptor ubicado en el panel de control.

5. Operación

- Ajuste la temperatura utilizando el termostato según sea necesario para el almacenamiento de sus productos.
- Coloque los recipientes GN en los espacios designados y cierre la tapa de cristal para mantener la temperatura.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte el equipo de la corriente antes de limpiarlo.
- Use un paño húmedo y un detergente suave para limpiar la superficie.
- No utilice productos abrasivos ni químicos dañinos.
- Realice una limpieza regular para mantener la integridad del producto.

7. Solución de Problemas

- Si el equipo no se enciende, verifique que esté correctamente conectado a la alimentación.
- Si notas que no enfría, asegúrate de que el termostato esté ajustado y que no haya obstrucciones en la ventilación.
- Para cualquier otro problema, consulte a un técnico calificado.

8. Eliminación

Asegúrese de seguir las normativas locales para la disposición de equipos eléctricos. No deseche el aparato con la basura común.

9. Contacto

Para consultas, asistencia técnica o más información, contacte a:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit: Saladette Premium Plus 978 mm

1. Informations Générales

La Saladette Premium Plus de GGM Gastro est un réfrigérateur de service conçu pour présenter des aliments frais tout en maintenant leur qualité. Cette saladette est idéale pour les restaurants, les cafés et autres établissements de restauration, offrant une solution pratique pour le stockage et la présentation des salades et autres ingrédients frais.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée: Cet appareil est destiné uniquement à un usage commercial. Ne pas utiliser à des fins domestiques.
- Installation: Veuillez installer l'appareil dans un endroit bien ventilé, à l'abri de l'humidité et des sources de chaleur.
- Électricité: Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond aux spécifications de l'appareil. Utilisez une prise de terre appropriée.
- Manipulation: Ne pas toucher les surfaces froides avec des mains mouillées pour éviter les brûlures par congélation.
- Maintenance: Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage ou de maintenance.
- Substances Dangereuses: Ne jamais utiliser d'objets pointus pour nettoyer ou manipuler les composants internes.

3. Présentation du Produit et Spécifications

- Modèle: SAI107M
- Dimensions: 978 mm de large
- Capacité: 6 x GN 1/3 et 3 x GN 1/6
- Température: +2°C à +8°C
- Énergie: 220-240 V / 50 Hz
- Classe énergétique: Classe C
- Poids: 75 kg
- Matériau: Acier inoxydable
- Réfrigération: Système de refroidissement ventilé

4. Installation et Mise en Place

1. Déballez l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Placez la saladette sur une surface plane et stable, laissant suffisamment d'espace pour la ventilation (au moins 10 cm autour).
3. Branchez la saladette à une prise électrique conforme aux spécifications.
4. Vérifiez que l'appareil est de niveau à l'aide d'un niveau à bulle.
5. Réglez la température à l'aide du thermostat intégré.

5. Fonctionnement

- Allumez la saladette en utilisant l'interrupteur principal.
- Réglez la température souhaitée à l'aide du thermostat.
- Chargez les bacs GN avec les ingrédients et fermez le couvercle en verre.

6. Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyez les surfaces internes et externes avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse.
- Évitez les nettoyeurs abrasifs qui pourraient rayer les surfaces.
- Vérifiez régulièrement le système de réfrigération et nettoyez le condenseur de la poussière.

7. Dépannage

- L'appareil ne démarre pas: Vérifiez si l'appareil est branché et l'interrupteur allumé.
- Température élevée: Vérifiez que la ventilation est adéquate et que les bacs ne sont pas trop chargés.
- Fuites de réfrigérant: Contacter un technicien agréé pour une inspection.

8. Élimination

À la fin de la durée de vie de l'appareil, ne pas jeter dans les déchets ménagers. Surveillez les réglementations locales concernant l'élimination des appareils électriques et des réfrigérants. Consultez un service de récupération spécialisé.

9. Contact

Pour toute question ou problème, veuillez nous contacter :

- Email: info@gmgastro.com
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Saladette Premium Plus 978mm - 2 Porte

1. Informazioni Generali

La Saladette Premium Plus è progettata per soddisfare le esigenze di ristorazione moderna, offrendo funzionalità avanzate per la conservazione e la presentazione degli ingredienti freschi. Questo modello è dotato di due porte e può contenere 6 vasche GN 1/3 e 3 vasche GN 1/6 con un'eleganza ineguagliabile grazie al suo top in vetro.

2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il prodotto solo come indicato nel presente manuale.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata su una superficie piana e stabile.
- Collegare il prodotto a una fonte di alimentazione adeguata, conforme ai requisiti di tensione indicati nel manuale di specifiche.
- Non ostruire le aperture di ventilazione.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Maneggiare i componenti interni con cautela; alcune parti possono essere calde durante e dopo il funzionamento.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 978mm
- Porte: 2
- Capacità: 6 x GN 1/3 + 3 x GN 1/6
- Tipo di top: Vetro
- Potenza: 350W
- Temperatura: 0°C a +10°C
- Gas refrigerante: R290

4. Installazione e Setup

- Posizionare la saladette in un'area ben ventilata e lontana da fonti di calore.
- Assicurarsi che le porte possano aprirsi completamente e che ci sia spazio sufficiente per l'accesso.
- Collegare l'apparecchiatura a una presa di corrente idonea, verificando che il voltaggio sia compatibile con le specifiche.
- Dopo la connessione, attendere almeno 30 minuti prima di accendere l'unità per consentire la stabilizzazione del refrigerante.

5. Operazione

- Accendere la saladette utilizzando l'interruttore situato sul pannello di controllo.
- Regolare la temperatura desiderata tramite il termostato.
- Assicurarsi che tutti gli ingredienti siano conservati in contenitori GN appropriati prima di chiudere le porte.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegnerne l'unità e scollegarla dalla corrente prima di effettuare la pulizia.
- Utilizzare un detergente delicato e un panno morbido per pulire l'esterno e l'interno della saladette.
- Non utilizzare prodotti chimici aggressivi o pagliette abrasive.
- Controllare periodicamente le guarnizioni delle porte e pulirle per garantire una chiusura ermetica.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'unità non si accende, controllare il collegamento elettrico e l'interruttore.
- Se la temperatura interna non è quella desiderata, ripristinare la regolazione del termostato.
- In caso di perdite di refrigerante, contattare un tecnico qualificato.

8. Smaltimento

Seguire le normative locali per lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non gettare il prodotto negli scarichi normali. Consultare un centro di riciclaggio autorizzato per liberarsi dell'apparecchiatura in modo sicuro e responsabile.

9. Contatto

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania